

ホテル日航熊本

〒860-8536 熊本市中央区上通町2-1

ご予約・お問い合わせ 096-211-1184 (イベント係)

nikko-kumamoto.co.jp

ホテル日航熊本



ご予約受付 09.01 金 - 12.15 金

お届け日 12.30 土 クール便でお届けいたします。配達時間の指定は承りかねますので、あらかじめご了承ください。

早期ご予約特典 *Reservation Privilege* 5% 引

10月31日 火 までにご予約いただいたお客様限定で特別価格でご提供

三段重 定価 ¥50,000
割引価格 ¥47,500

二段重 定価 ¥37,000
割引価格 ¥35,150

与段重 定価 ¥21,000
割引価格 ¥19,950



ホテル日航熊本

おせち

2024

九州各地から
選びぬいた
厳選食材を
総料理長監修の
絶品料理で
味わう。

ホテル日航熊本総料理長

中野 省吾
Seigo Nakano



新年を迎えるに
ふさわしい絶品のおせち

二〇一九年、フランス共和国より

※農事功労賞シュバリエを受章した

総料理長・中野省吾が監修する

三種類のおせちをご用意いたしました。

地元熊本産をはじめ、九州各地の食材を吟味し

ホテルならではのレシピで作り上げた料理や、

縁起物である伝統的な料理を詰め合わせた、

新年を迎えるにふさわしい

華やかなワンランク上のおせちです。

お正月の食卓で、ホテル日航熊本

こだわりのおせちをご堪能ください。

※農事功労章

フランス共和国 農事・水産省より、フランスの
食文化普及に功績があった人に授与する勲章



壺之重

貳之重

参之重



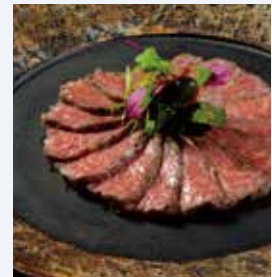
三段重

ご家族が一堂に会するお正月にふさわしい絢爛豪華なおせち

¥50,000 / 消費税込

9寸/縦25.9cm 横32.4cm × 3段

海の幸・山の幸をふんだんに取り入れ、多彩な内容をお楽しみいただける三段重。くまもと黒毛和牛和王ローストビーフなどホテルレシピのメニューとともに、お正月に欠かせない定番の美味を多く取り入れています。



くまもと黒毛和牛
和王ローストビーフ



九州産の新鮮な野菜
※写真はイメージです

壺之重

- ①水上村特産銘肴もろみ豆腐 ②ちよろぎの梅漬け ③上天草産名物タコステーキ ④いくら醤油漬 ⑤紅白なます ⑥阿蘇高森町 村上養魚場 山女魚の甘露煮 ⑦大分県ふりといかのりゅうきゅう ⑧キングサーモン西京焼 ⑨いか短冊白焼さうにソース ⑩紅白かまぼこ ⑪数の子白醤油風味 ⑫松前漬 ⑬小鯛ささ燻 ⑭はすの芽梅酢 ⑮九州産生姜ちりめん ⑯海老の旨煮 ⑰四季野菜のテリーヌ ⑱伊達巻 ⑲南関町南関あげの八幡巻き ⑳合鴨しょうゆ煮 ㉑抹茶餅 ㉒西原村産シルクスweetきんとん ㉓国産タイガーマロン ㉔国産黒豆 ㉕鰯のフリット マリネ耶馬溪梅酢風味 ㉖阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇鰯のスモーク ㉗田づくり煮

貳之重

- ①帆立辛子マヨネーズ ②金柑パイ包み ③桜島鶏のチーズピカタ焼き ④さくらんぼグラッセ ⑤カニ爪冷製マヨネーズ ⑥カニ爪冷製オーロラ ⑦ロマネスコカリフラワーバジルソース和え ⑧生ハムメロンムース ⑨生ハムマンゴームース ⑩長崎県産ぶりの照り焼き ⑪鮑割烹煮 ⑫子持昆布山海和え ⑬チキンとトマトのベーコン巻き ⑭甘鯛の白子蒸し ⑮合鴨パストラミ ⑯海老マヨフリッター ⑰ピリ辛胡瓜 ⑱天草産いのししのソフトサラミ ⑲みつせ鶏スモークブレスト ㉑くまもとのりんどうポークと芝海老の湯葉巻き ㉒九州産鰻の肝旨煮 ㉓海老とういのテリーヌ ㉔タコのバジルソース ㉕アボガドサーモン寄せ ㉖アスパラサーモンサラダ ㉗博多地どりレバーのパテ キャラメル風味 ㉘照焼きチキンステーキ ㉙砂ぎものコンフィ ㉚鶏レバーパテオープン焼き ㉛熊本県一口辛子蓮根 ㉜肥後あそび豚のジャンボン・ド・バリ

参之重

- ①宮崎県産金柑のコンポートバニラ風味 ②さくらんぼグラッセ ③よもぎ麩 ④球磨村産日本鹿の四川風肉団子 ⑤中華風焼き帆立 ⑥いかとサーモンの日向夏マリネ ⑦くまもと黒毛和牛 和王ローストビーフ ⑧はかた地どりソーセージ ⑨ドライトマト赤ワイン煮 ⑩オマール海老の燻製 ⑪ブチブリ海老サラダ ⑫ロマネスコカリフラワーバジルソース和え ⑬ビーフシチューパイ焼き ⑭くまもとのりんどうポークのチャシュー ⑮椎茸の桜島どりつくね詰めバルサミコ風味 ⑯真鱈の南蛮漬け ⑰ほうれん草のキッシュ ⑱スパイシーミートテリーヌ ⑲牛ホホ肉のゼリー寄せ赤ワイン ⑳ショコラテリーヌ ㉑干柿ホワイトチョコ ㉒生ハムチーズ松葉 ㉓柿博多



式之重

壺之重

二段重

地元熊本産を中心に九州各地の食材を使用した“九州おせち”

¥37,000 / 消費税込

9寸/縦25.9cm 横32.4cm × 2段

くまもとのりんどうポークや宮崎県産金柑など、熊本をはじめ、九州各地の食材を中心にメニューを構成したこだわりの二段重。個性豊かな九州の味を存分にお楽しみいただけます。



くまもとのりんどうポーク



九州産の新鮮な野菜
※写真はイメージです

壺之重

- ①ドライマト赤ワイン煮 ②はかた地どりソーセージ ③水上村鹿肉ソフトジャーキー ④牛ホホ肉のゼリー寄せ赤ワイン ⑤海老チリソース煮 ⑥ロブスターといかの辛子明太子和え ⑦いかとサーモンの日向夏マリネ ⑧アスパラサーモンサラダ ⑨ブチブリ海老サラダ ⑩上天草名物タコスステーキ ⑪上天草産出世魚(こはだ)の酢漬け ⑫千枚大根の阿蘇ブルーベリー漬け ⑬椎茸の桜島どりつくね詰めバルサミコ風味 ⑭海老とういのテリーヌ ⑮抹茶餅 ⑯柿博多 ⑰よもぎ麩 ⑱くまもとのりんどうポークのチャーシュー ⑲水上村特産銘肴もろみ豆腐 ⑳ちょろぎの梅漬け ㉑肥後あそび豚のジャンボン・ド・パリ ㉒パテド九州プティ ㉓宮崎県産金柑のコンポートバニラ風味 ㉔さくらんぼグラッセ

式之重

- ①いくら醤油漬 ②紅白なます ③鰻のフリットマリネ耶馬溪梅酢風味 ④西原村産シルクスイートきんとん ⑤国産タイガーマロン ⑥国産黒豆 ⑦球磨村産日本鹿の四川風肉団子 ⑧白バイ貝炙り ⑨九州産生姜ちりめん ⑩紅白かまぼこ ⑪鹿児島県枕崎産鰹角煮 ⑫南関町南関揚げの八幡巻き ⑬穴子八幡巻 ⑭天草産いのししのソフトサラミ ⑮キングサーモン西京焼 ⑯阿蘇高森町 村上養魚場 山女魚の甘露煮 ⑰海老の旨煮 ⑱くまもと黒毛和牛 和王ローストビーフ ⑲数の子白醤油風味 ⑳松前漬 ㉑ピリ辛胡瓜 ㉒国産ごぼうの胡麻和え ㉓いか短冊白焼きうにソース ㉔大分県ぶりといかのりゅうきゅう ㉕阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇鰯のスモーク



与段重

貳之重

参之重

与之重



与段重

厳選した36品のメニューを詰め合わせた少人数向けの贅沢なおせち

¥21,000 / 消費税込

5寸/縦14.0cm 横14.0cm × 4段

お二人様で楽しみいただけるバラエティに富んだミニ与段重。奥阿蘇鱈のスモーク、球磨村産日本鹿の四川風肉団子など、ホテルレシピのメニューもしっかりと詰まった充実の与段重です。



熊本産 奥阿蘇鱈



九州産の新鮮な野菜
※写真はイメージです

壹之重

- ①伊達巻 ②抹茶餅 ③西原村産シルクスイートきんとん ④国産タイガーマロン ⑤国産黒豆 ⑥海老の旨煮 ⑦数の子白醤油風味 ⑧梅花れんこん ⑨いくら醤油漬

貳之重

- ①肥後あそび豚のジャンボン・ド・パリ ②阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇鱈のスモーク ③生ハムマンガームス ④チーズ入りミートテリーヌ ⑤ロマネスコカリフラワーバジルソース和え ⑥海老マヨフリッター ⑦ローストビーフ ⑧さくらんぼグラッセ

参之重

- ①球磨村産日本鹿の四川風肉団子 ②ロマネスコカリフラワーバジルソース和え ③松前漬 ④ピリ辛胡瓜 ⑤宮崎県産金柑のコンポートバニラ風味 ⑥中華飯だこ ⑦穴子八幡巻 ⑧中華風焼き帆立 ⑨くまもとのりんどうポークのチャーシュー

与之重

- ①鯛のヌカチーズ焼き ②合鴨ロースト ③ショコラテリーヌ ④柿博多 ⑤色玉麩4色 ⑥九州産生姜ちりめん ⑦いか短冊白焼きうにソース ⑧紅白かまぼこ ⑨かに風味土佐漬 ⑩上天草名物タコステーキ

旬の美味しさと鮮度を封じ込め、

出来立ての美味しさをそのままお届けする冷凍製法

各地から選りすぐった食材の美味しい瞬間をいつでもお楽しみいただけるように、製造後は-40℃で急速冷凍して、食材の持つみずみずしさや風味を瞬間に閉じ込める“冷凍製法”でお作りしています。急速冷凍後は、微生物などが活動できない-18℃以下の環境で徹底管理を行い、腐敗や食中毒の原因となる菌を増殖させませんので、美味しさと一緒に安心・安全をお届けします。

※HACCPシステムに基づいた品質保証体制を構築した工場で製造しております。

Advantages ① of Freezing

保存料・添加物を極力抑えた
冷凍製法で安心です



Advantages ② of Freezing

徹底された衛生管理で
製造されるので安全です



Advantages ③ of Freezing

5～10℃の室内で約24時間の
解凍で食べごろです



ご予約方法 *Reservation*

→ ご来館（受付時間 10:00～18:00）

6F ブライダルサロンにてご予約ください。

→ お電話（受付時間 10:00～18:00）

お電話にてご予約の場合は、下記電話番号におかけいただき、商品名をお伝えください。

☎ 096-211-1184

ホテル日航熊本 イベント係

※お問い合わせの場合も、上記の電話番号にご連絡ください。

→ 公式サイト（ご予約フォーム）

当ホテル公式サイトからのご予約も可能です。
手続きやお支払いもスムーズなのでおすすめです。

 公式サイトからご予約いただいた場合、クレジットカードによるオンライン決済が可能です。

One Harmony
会員特典

三段重購入で 400 ポイントを進呈

二段重購入で 300 ポイントを進呈

与段重購入で 150 ポイントを進呈

ご
注
意

※諸事情により、メニューの内容や食材産地、重箱サイズ等が多少変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※商品の性質上、ご予約後のお取替え・キャンセル・返品はご容赦願います。※賞味期限/冷凍状態で2024年1月31日（水）、
解凍後はお早目にお召し上がりください。

お支払い方法 *Payment*

ご予約後に事前のご入金をご案内させていただきます。

→ ご来館（受付時間 10:00～18:00）

6F ブライダルサロンにて、現金またはクレジットカードでお支払いください。

→ 銀行振込

入金のご案内をさせていただきますので、下記口座にご指定の金額をお振込みください。

肥後銀行 水道町支店（普通）2537612

口座名義：くまもと新世紀株式会社

※支払者と申込者が異なる場合は、必ず申込者のお名前も添えてご入金ください。
※振込手数料は、お客様負担をお願いします。

→ コンビニ決済

払込取扱票を郵送いたしますので、提携コンビニでお支払いください。

お届け方法 *Delivery*

ヤマト運輸の「クール宅急便」にて、自宅などのご指定の住所への配送となりますので、お受け取りをお願いします。



12月30日到着での発送になりますが、配達時間指定は承りかねますので、あらかじめご了承ください。

※小笠原諸島、伊豆諸島への配送は対応しておりません。
※天候や交通事情により、お届け時間に遅れが生じる場合がございます。

お召し上がり方法 *How to eat*

冷凍でお届けいたしますので、お召し上がりになるタイミングや日時に合わせて、解凍してお召し上がりください

 5～10℃で解凍
約24時間

 ホテル日航熊本
nikko-kumamoto.co.jp